

La Macelleria Damini



La Macelleria Damini ospita le eccellenze gastronomiche: Damman Frères, arte e cultura del tè

Una straordinaria e insolita degustazione di tè freddi, abbinati ai piatti di Giorgio e alle selezioni di Gianpietro...un'anteprima estiva in attesa dei tè caldi per la stagione autunnale...e per avvicinarsi con gusto al rito di una delle bevande più antiche del mondo.

Il consumo del tè come bevanda risale al VI, VII secolo, quando i mercanti cinesi iniziarono a smerciarlo ai monaci nei templi; era infatti ritenuto corroborante e favorevole alla concentrazione mentale. Il tè nelle sue diverse qualità e miscele è la bevanda più consumata al mondo dopo l'acqua.

La qualità del tè è il risultato di un lavoro lungo e complesso. Un processo che richiede tempo, pazienza e una profonda conoscenza. Dalla raccolta all'essiccazione, dal trasporto sui mercati alla selezione dei lotti: ognuna di queste fasi richiede cultura e competenza per garantire una costante qualità finale del prodotto. La filosofia della Damman Frères, sin dalla sua fondazione, è mettere a frutto il bagaglio d'esperienza acquisito e trasferirlo di generazione in

generazione a beneficio di chi, in qualunque angolo del mondo, vorrà gustare una straordinaria tazza di tè.

La degustazione si articolerà attraverso un ricercato percorso aromatico che lega pregiate tipologie di tè e i prodotti appositamente selezionati dalla Macelleria Damini:

Ad aprire la degustazione i "tea long drinks", un'originale reinterpretazione del bere miscelato in versione "estiva", dei più famosi cocktails a base di tè Damman e grandi distillati come il rum, gin ecc. A seguire:

- Le due versioni della battuta di Giorgio con tè "Assam Heeleakah In Between F.T.G.F.O.P"

Assam Heeleakah In Between F.T.G.F.O.P.

Prodotto a metà maggio nella regione di Jorehaut/Golghat, questo tè ricco di "GoldenTips" offre un'infusione chiara. Liquore rotondo, fiorito, leggermente astringente. Eccellente in estate, servito come tè freddo.

- La selezione di formaggi di Gianpietro con Tè nero "Charlotte aux fruits"

Tè nero "Charlotte aux fruits"

Miscela estremamente fine di tè di Cina e di Ceylon aromatizzata ai frutti rossi e biscotto, arricchita di pezzetti di fragole e caramello. Un'infusione delicata che offre una degustazione golosa.

- I dessert di Giorgio con Tè "Blanc d'Anji" e "L'Oriental"

Tè Blanc d'Anji

La raccolta di questo tè ha luogo solo per qualche settimana all'anno. I germogli avvolti nei piumini bianchi donano un liquore vivo, verde, leggermente astringente, da degustare anche in un'infusione a freddo.

L'Oriental

Thè verde Sencha di Cina aromatizzato al frutto della passione, alla pesca e alla fragola di bosco con l'aggiunta di pezzi di frutta, petali di elianto e di fiordaliso.

- I biscotti di Giorgio con tè "Orange Bigarade"

Orange Bigarade

Miscela di tè di Ceylon e di Cina, aromatizzata

La degustazione è libera ed aperta al pubblico a partire dalle ore 17.30.

Per informazioni:

Macelleria Damini Via Cadorna 21 – Arzignano (VI) Tel: 0444-452914 www.daminieaffini.com

